Pastelería Artesanal

Secretos de los Maestros Pasteleros

Cuadraditos azucarados riquísimos!!!

Especial de
POSTRES SEMIFRÍOS

De chocolate, crema, merengue, y almendrado; diferentes y deliciosos. Para hacer y ganar!!!

El más rico sabor explicado con fotos paso a paso

COLECCIÓN DE 25 FASCÍCULOS QUINCENALES

Nº 24

CURSOS PRÁCTICOS | Ediciones BienVenidas

Pastelería Artesanal

Secretos de los Maestros Pasteleros 2004

Creado y producido por DAUERN S.A.
Fascículo quincenal Nº 24

Dauern S.A. *Grupo Editor*

Presidente	Mirael Baum
Vicepresidente	Norma B. Baum
Director	Dr. Alberto O. Sánchez

Staff Editorial *Ediciones Bienvenidas*

Director	Mirael Baum
Editor	Rodolfo Grieco
Producción Gráfica	Ing. Fernando Roé
Asesoramiento	Elvira Perchina
Técnico	Ricardo Neufeld Santiago Samparisi
Circulación y Exportación	Rodrigo Sánchez Brenta
Publicidad	Gisela M. Karasiauskas
Contaduría	Roberto González
Redacción	Carolina Tapia
Diseño y Diagramación	Fernando Martínez
Corrección	Vicente Vázquez
Asistente Editorial	Marina Garavaglia
Asistente Administrativa	Graciela Ruiz Díaz
Asistente de Producción	Jorge F. Mondini
Fotografía	Daniel Grieco
Producción Fotográfica	Doris Tobianelli
Propietario	DAUERN S.A.

Av. Belgrano 367 - 1er. Piso - Capital Federal
Tel. 4331-4686/4788 - www.bienvenidas.com

Fotocromos	Tanque Gráfica S.A.
Impresión	Quebecor World Pilar S.A.

Parque Industrial Pilar - (1629) Pilar - Buenos Aires
Tel. (0230) 2-436190 - Fax (0230) 2 436184

Impreso en Argentina en Diciembre de 2004
Precio del ejemplar: Argentina $ 5,90.-

Tirada: 74000 ejemplares

Distribuidor en Capital
Vázquez Hnos. - Entre Ríos 959 - 1er. Piso
(1063) Capital Federal - Tel. 4306-3854/3908

Distribuidor en Interior
D.I.S.A. - Pasco 463 - 3ºpiso Oficina 304
(1139) Capital Federal - Tel. 4305-0114/3160

Distribuidor en Chile
Distribuidora Alfa S.A. - Avda. Carlos Valdovinos Nº 251 - Comuna San Joaquín - Santiago de Chile, Tel. 5109400 Fax 552-5256 - E-mail: atencion_comercial@alfa.cl

Distribuidor en Paraguay
Korn - Mariscal Lopez 1851 - Asunción - Tel.: 447 724
Telefax 445 133 - E-mail: korn@rieder.com.py

Distribuidor en Colombia
Distribuidora Intal S.A. - Transversal 93 Nº 52 01
Santafé de Bogotá - Colombia - Tel: 413 9100
E-mail: jorge.hassan@intal.com.co

Distribuidor en México
Reconversión Editorial, S.A. de C.V. - Emiliano Zapata Nº 31
Col. San Jerónimo Tepetlacalco, Tlalnepantla - Estado de México
Tel. 5398 6615 / 5398 6300

Números Atrasados:
Bolívar No. 31, Int. 312 - (en la de La Selva Café) - Col. Centro, Del. Cuauhtémoc, C.P. 06000, México, D.F. - Tel. (55) 5518 6815 y desde el interior, llame sin costo al 01 800 614 1888

Distribuidor en Perú
Distribuidora Bolivariana S.A.
Av. República de Panamá 3659, Piso 2 - Santa Beatriz - Lima - Perú
Tel. 415-2900 - Fax 442-9747 - E-mail: jesmirand@dibosa.com.pe

Distribuidor en Bolivia
Agencia Moderna Ltda. - Calle Oruro, Acha E 0132 Cochabamba - Bolivia Tel. 425-0074 - E-mail: amodmail@entelnet.bo

Distribuidor en Venezuela
Distribuidora Continental S.A. - Final Av. San Martín, Edif. Bloque de Arriba - Catacha - Venezuela - Tel. 406-4111

Distribuidor en Uruguay
Rodesol S.A. - Ciudadela 1416 - Montevideo - Uruguay
Tel. 908 1 844 - E-mail: pedroper@ei.com.uy

Distribuidor en Ecuador
Disandes - Edificio La Gaceta, Mz. 2 C.C. - Plaza la Garzota Calle 7ma y Av. Agustín Pozo

14 *Acomodar el racimo de uvas.*

Postre finalizado. 15

Recetas básicas

PIONONO FANTASÍA

INGREDIENTES

PARA LA PASTA CIGARETTE
- Manteca a temperatura ambiente: 100 g
- Azúcar impalpable: 100 g
- Harina 0000 tamizada: 100 g
- Claras: 3
- Colorantes vegetales en pasta o líquidos: rosa y marrón (u otros a lección)

PARA EL BISCUIT JACONDE (O ARROLLADO DESCLARADO)
- Yemas: 4
- Azúcar impalpable: 75 g
- Almendras molidas a polvo: 130 g
- Harina 0000 tamizada: 50 g
- Manteca derretida: 25 g
- Claras: 4
- Azúcar molida: 80 g

►►► *(para los materiales necesarios, ver la página 12)*

1 **Pasta cigarette.** Colocar la manteca en una procesadora. Agregar el azúcar impalpable.

2 Añadir la harina y las tres claras. Procesar hasta obtener una preparación cremosa.

3 Dividir la preparación en dos bols.

4 Teñir una mitad de rosa y la otra de marrón, usando colorantes vegetales. Revolver bien para lograr una tonalidad pareja.

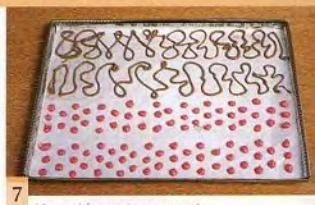
5 Sobre la placa metálica, acomodar una hoja de papel manteca cortada a medida. Con lápiz y regla, marcar cuatro franjas de 10 cm de ancho. Cargar una manga con la preparación rosada y cortar la punta. Efectuar "botones" sobre dos de las franjas (alternando líneas de tres y dos "botones").

PIONONO FANTASÍA

MATERIALES NECESARIOS

- Recipientes varios
- Espátulas: de goma, de madera y de metal (o cuchillo de hoja lisa)
- Procesadora
- Bols: 2 ó 3
- Batidor de alambre y batidora eléctrica
- Palito de brochette
- Placa metálica de 40 cm de lado
- Hoja de papel manteca
- Tijera
- Lápiz negro
- Regla
- Mangas descartables: 2
- Rejilla

6 Rellenar otra manga con la preparación teñida de marrón, cortar la puntita y efectuar arabescos sobre las franjas restantes.



7 Llevar al freezer hasta congelar.

8 **Biscuit jacondé.** Colocar las yemas y el azúcar impalpable en un bol.

9 Añadir el polvo de almendras y batir hasta integrar.

10 Agregar la harina y la mantec derretida. Mezclar levemente.

11 En otro bol, volcar las claras. Comenzar a batir.

12 Obtenido el punto nieve y sin dejar de batir, agregar el azúcar molida. Seguir batiendo hasta lograr un merengue.

13 Adicionar el merengue a la mezcla de almendras y yemas. Mezclar en forma envolvente.

14 Retirar la placa del freezer y volcar la preparación para el biscu sobre la misma.

15 Emparejar. Conservar en freezer por 10 minutos o en heladera por 40 minutos. Retirar y llevar a horno caliente de 15 a 18 minutos.

16 Sacar del horno y dejar enfriar.

17 Dar vuelta sobre una rejilla. Retirar el papel.

SEMIFRÍO DE MANGO

¿Ya tiene listo el semifrío de uva? Entonces, dedíquele un tiempo a esta sugerencia tan deliciosa como la anterior.

RENDIMIENTO

- 12 porciones

INGREDIENTES

- Mitad de un bizcochuelo de 24 cm de diámetro (ver pág. 14)
- Tiras de pionono fantasía decoradas con "botones" rosados: 2 (ver pág. 11)
- Mangos: 500 g (son 2 unidades)
- Licor seco: 1 copita (50 cm³)
- Crema de leche: 1 litro
- Azúcar impalpable: 200 g
- Gelatina sin sabor: 14 g (2 sobres)
- Agua: 80 cm³

PARA DECORAR

- Mango: 1

MATERIALES NECESARIOS

- Aro metálico de 24 cm de diámetro x 10 cm de alto
- Plato, fuente o bandeja circular (de más de 24 cm de diámetro)
- Acetato
- Tijera
- Tabla de teflón
- Procesadora o mix
- Bol
- Batidora eléctrica y batidor de alambre

SEMIFRÍO DE MANGO

1 Acomodar el aro metálico sobre un plato o una fuente. Adentro del aro, disponer la mitad del bizcochuelo.

2 Ubicar una tira de acetato, de igual o mayor altura que el aro, entre el aro y el bizcochuelo.

BIZCOCHUELO

Ingredientes. 180 g de azúcar molida, 1 cucharadita tamaño té de esencia de vainilla, 6 huevos, 180 g de harina 0000, 1 cucharadita tamaño té de polvo para hornear y manteca derretida para pincelar el molde.

Preparación. Colocar el azúcar molida, la esencia de vainilla y los huevos en un bol; batir a punto letra. Tamizar la harina y el polvo para hornear sobre el batido; mezclar en forma envolvente. Pincelar un molde de 24 de diámetro con manteca derretida. Pasar la preparación al molde, emparejar y llevar a moderado por 20 ó 25 minutos. Retirar y dejar enfriar.

3 Separar las dos tiras de pionono con "botones" rosados (recordar que tienen un ancho de 10 cm). Tapizar la cara interna del aro con las tiras, orientando los "botones" hacia afuera.

4 Pelar 500 g de mango. Quitar los huesos y cortar en tajadas.

5 Comenzar a preparar el puré, procesando algunas tajadas.

6 Sin detener la procesadora, añadir el resto de las tajadas y procesarlas. Verter el licor seco. Continuar procesando hasta obtener un puré.

7 Volcar la crema de leche en un bol. Añadir azúcar impalpable y batir a medio punto.

8 Agregar el puré de mango. Seguir batiendo.

9 Hidratar la gelatina con el agua y disolverla a baño María. Adicionarla en tibio a la preparación. Batir.

10 Volcar dentro del molde. Emparejar la superficie y llevar al freezer por 4 horas (como mínimo).

11 Retirar del freezer. Quitar el molde.

12 Sacar el acetato.

13 **Decoración.** Hacer cortes triangulares en el mango, entresacando trozos.

14 Colocar el mango sobre el postre, usando algunos trozos de sostén.

15 Postre terminado.

BISCUIT GLASÉ

Un postre helado de vainilla, de doradas paredes almendradas. Le provocará sensaciones inigualables.

RENDIMIENTO:
✦12 porciones

INGREDIENTES

PARA EL BISCUIT
✦Yemas: 6
✦Azúcar impalpable: 150 g
✦Crema de leche: 1 litro
✦Esencia de vainilla: 1 cucharadita de postre
✦Claras: 4
✦Azúcar molida: 300 g
✦Gelatina: 14 g (2 sobres)
✦Agua: 80 cm³

PARA EL CROCANTE DE ALMENDRAS
✦Azúcar molida: 200 g
✦Almendras: 200 g

OTROS
✦Rocío vegetal (para aplicar sobre la placa)

MATERIALES NECESARIOS
✦Cacerola
✦Bols: 3 ó 4
✦Batidora eléctrica y procesadora
✦Molde para budín de 30 cm x 8 cm x 8 cm
✦Acetato
✦Tijera
✦Espátulas: de goma y de metal (o cuchillo de hoja lisa)
✦Papel film
✦Sartén
✦Placa metálica
✦Cuchara de madera
✦Fuente o bandeja

1 **Biscuit.** *Colocar un bol a baño María y volcar las yemas.*

2 *Agregar el azúcar impalpable y empezar a batir.*

3 *Continuar hasta lograr el punto letra.*

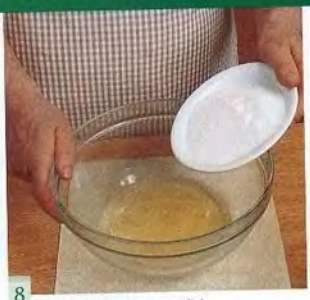
4 *Obtenido el punto, retirar del fuego y seguir batiendo hasta enfriar. Reservar.*

5 *Volcar la crema de leche en un bol aparte; comenzar a batir. Perfumar con esencia de vainilla.*

6 *Seguir con el batido hasta obtener el medio punto. Reservar.*

BISCUIT GLASÉ

7 **Merengue.** *Volcar las claras en un bol.*



8 *Agregar el azúcar molida.*

9 *Comenzar a batir.*

10 *Continuar hasta obtener un merengue firme.*

11 *Cubrir el fondo y la cara interna de las paredes del molde con recortes de acetato.*

12 *Incorporar el batido de yemas a la crema semibatida.*

13 *Mezclar en forma envolvente.*

14 *Añadir el merengue.*

15 *Trabajar con movimientos envolventes*

16 *Hidratar la gelatina con el agua. Disolver a baño María. En tibio, incorporarla a la preparación.*

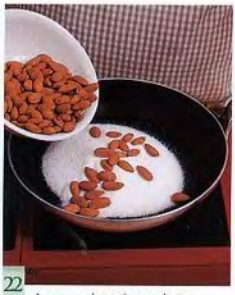
17 *Mezclar.*

18 *Pasar al molde.*

19 *Alisar.*

20 *Cubrir con papel film. Llevar al freezer por 12 horas (como mínimo).*

21 **Crocante de almendras.**
Colocar el azúcar molida en una sartén.



22 *Agregar las almendras. Dejar al fuego hasta que el azúcar se caramelice.*

23 *Aplicar rocío vegetal sobre una placa.*

BISCUIT GLASÉ

24 Obtenido el caramelo, pasar el crocante a la placa. Distribuir y dejar enfriar.

25 Desprender el crocante de la placa y pasarlo a una procesadora. Procesar, cuidando que no quede demasiado fino.

26 Colocar el crocante procesado en un bol para po aplicar, nuevomente, rocío vegetal sobre la placa.

27 Retirar el molde del freezer. Quitar el papel film.

28 Distribuir el crocante procesado sobre la placa. Desmoldar el biscuit sobre el crocante.

29 Quitar todas las bandas de acetato.

30 Ir aplicando el crocante en todas las caras del biscuit, exceptuando los extremos.

31 Dar golpecitos con la hoja de un cuchillo para emparejar el crocante y permitir que penetre mejor en el biscuit.

32 Acomodar el biscuit sobre una fuente bandeja. Servir bien frío.

TORTA DE CHOCOLATE CON BARRAS DE MERENGUE

En la base, un bizcochuelo húmedo por dentro, tipo brownie. Por encima, una fantástica crema de chocolate cercada con lengüitas de merengue. Y además, recortes de chocolate blanco.

RENDIMIENTO

- 12 porciones

INGREDIENTES

PARA EL BIZCOCHUELO DE CHOCOLATE

- Manteca a temperatura ambiente: 450 g
- Chocolate cobertura semiamargo: 300 g
- Azúcar molida: 450 g
- Harina 0000 tamizada: 150 g
- Yemas: 9
- Claras: 9

PARA LAS BARRITAS DE MERENGUE DE CHOCOLATE

- Claras: 4
- Azúcar molida: 300 g
- Cacao amargo (en polvo): 20 g
- Almendras tostadas y molidas a polvo: 30 g
- Azúcar impalpable: cantidad necesaria

PARA UNTAR EL BIZCOCHUELO

- Dulce de leche repostero: 500 g

PARA DECORAR

- Chocolate cobertura blanco: 150 g
- Cacao amargo (en polvo): cantidad necesaria

OTROS

- Manteca derretida (para pincelar el molde)

▸▸▸ *(para los materiales necesarios, ver la página 4)*

CUADRADITOS AZUCARADOS

Los maestros pasteleros le acercan esta legendaria receta tucumana, transmitida como un legado de padres a hijos.

RENDIMIENTO

✦ 42 piezas

INGREDIENTES

PARA LA MASA

✦ Harina 0000 tamizada: 500 g
✦ Grasa vacuna: 100 g
✦ Sal fina: 12 g (el equivalente a 1 cucharadita de té al ras aprox.)
✦ Levadura de cerveza: 15 g
✦ Agua 225: cm^3
✦ Extracto de malta: 1 cucharadita de té

PARA EL EMPASTE

✦ Grasa vacuna: 100 g
✦ Harina 0000 tamizada: 50 g

PARA PINCELAR LA MASA

✦ Agua: cantidad necesaria

PARA LA CUBIERTA

✦ Azúcar molida: cantidad necesaria

OTROS

✦ Harina (para espolvorear la mesa)
✦ Grasa vacuna derretida (para pincelar la placa)

MATERIALES NECESARIOS

✦ Recipientes varios y jarro medidor
✦ Espátulas: de goma y de metal (o cuchillo de hoja lisa)
✦ Placa metálica
✦ Palo de amasar
✦ Pincel

CUADRADITOS AZUCARADOS

1 **Masa.** *Formar una corona con la harina.*

2 *Colocar la grasa vacuna en el centro.*

3 *Añadir la sal fina.*

4 *Agregar la levadura de cerveza.*

5 *Volcar el agua y adicionar el extracto de malta.*

6 *Mezclar los ingredientes del centro.*

7 *Integrar la harina de la corona y mezclar.*

8 *Formar un bollo.*

9 *Ubicar el bollo sobre una placa limpia, cubrirlo con papel film y dejarlo descansar d 15 a 20 minutos en algún lugar cálido.*

10 *Sobre la mesa enharinada, estirar la masa hasta llegar a 5 mm de espesor y en forma de rectángulo.*

11 *Doblar la masa al medio.*

12 *Estirar hacia las aberturas. Repetir la operación (desde el paso 10) tres veces, sin dejar descansar.*

13 *Estirar en forma de rectángulo.*

14 **Empaste.** *Untar con grasa vacuna.*

15 *Aplicar harina.*

16 *Doblar al medio.*

17 *Estirar hacia las aberturas. Doblar al medio, nuevamente, pero hacia las aberturas. Repetir el procedimiento tres veces.*

CUADRADITOS AZUCARADOS

18 *Estirar hasta llegar a 8 mm de espesor y a modo de rectángulo.*

19 *Pincelar una placa con grasa vacuna derretida.*

20 *Cortar tiras de 6 cm d ancho a lo largo de la ma*

21 *Hacer cortes transversales cada 6 cm.*

22 *Acomodar las "cuadradas" sobre la placa.*

23 *Pincelar con agua.*

24 **Cubierta.** *Espolvorear con azúcar molida. Dejar levar un poco en algún lugar cálido. Llevar a horno fuerte de 15 a 20 minutos.*

25 *Retirar y dejar enfriar.*

BUDÍN DE MANDARINA

Dueño de una textura suave y espumosa, cubierto con una cascada glaseada que acentúa el gusto del cítrico elegido como protagonista.

RENDIMIENTO

✦ 12 porciones

INGREDIENTES

PARA LOS GAJOS DE MANDARINA ESCARCHADOS

✦ Gajos de mandarina: 15 (aproximadamente)
✦ Azúcar molida: cantidad necesaria
✦ Clara: 1

PARA EL BUDÍN

✦ Manteca a temperatura ambiente: 250 g
✦ Azúcar molida: 250 g
✦ Ralladura de la piel de 1 mandarina o cáscara picada fina
✦ Huevos: 5
✦ Jugo exprimido y colado de mandarina: 100 cm³
✦ Harina 0000 tamizada: 350 g
✦ Polvo para hornear: 1 cucharada sopera

PARA EL GLASEADO DE MANDARINA

✦ Jugo exprimido y colado de 1 mandarina
✦ Azúcar impalpable: 200 g (aproximadamente)
✦ Colorante vegetal líquido naranja: unas gotitas (opcional)

OTROS

✦ Manteca derretida (para pincelar el molde)
✦ Harina (para espolvorear el molde)

MATERIALES NECESARIOS

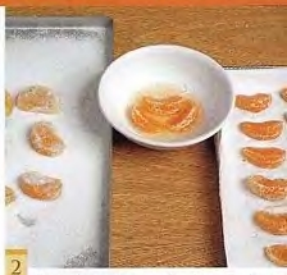
✦ Placas: 3
✦ Hojas de papel absorbente
✦ Recipientes varios y jarro medidor
✦ Batidor de alambre y batidora eléctrica
✦ Rejilla
✦ Espátulas: de goma y de metal (o cuchillo de hoja lisa)
✦ Bols: 2 ó 3
✦ Pincel
✦ Molde tipo fantasía de 24 cm de diámetro
✦ Tamiz
✦ Fuente, bandeja o plato

BUDÍN DE MANDARINA

1 **Gajos escarchados.** *Colocar los gajos de mandarina sobre una placa cubierta con hojas de papel absorbente. En otra placa, formar un colchón de azúcar molida. Desligar la clara.*

DATITO

Los gajos se dejan secar sobre papel absorbente para evitar que las posibles pérdidas de jugo dificulten la adherencia del azúcar.



2 *Pasar los gajos por la clara. De inmed disponerlos sobre el colchón de azúcar. Azucararlos de ambos lados.*

3 *Dejar que los gajos sequen sobre una rejilla, por debajo de la cual se ubicó una placa (o una pizzera). Se pueden preparar más gajos que los indicados para utilizarlos en otras preparaciones o decorar la superficie del budín.*

PARA ANTICIPARSE

Preparar los gajos de mandarina un día antes de realizar el budín.

4 **Budín.** *Colocar la man en un bol.*

5 *Agregar el azúcar molida. Comenzar a mezclar con la "paleta" o espátula mezcladora de la batidora.*

6 *Sin dejar de mezclar, añadir la ralladura de mandarina.*

7 *Obtenido el punto crema, volcar los huevos de a uno.*

8 Incorporar el jugo de mandarina. Seguir mezclando hasta integrar por completo.

9 Pincelar el molde con manteca derretida. Después, enharinarlo.

10 En un bol aparte, colocar la harina y el polvo para hornear.

11 Pasar los ingredientes secos a un tamiz. Tamizar sobre la mezcla.

12 Mezclar hasta integrar.

13 Volcar la preparación en el molde.

14 Emparejar. Llevar a horno moderado de 40 a 50 minutos.

15 Retirar y dejar enfriar.

16 Desmoldar sobre rejilla.

BUDÍN DE MANDARINA

17 **Glaseado de mandarina.** *Verter el jugo de mandarina en un bol. Agregar un poco de azúcar impalpable (aproximadamente, 200 g).*

18 *Mezclar hasta lograr un glasé fluido (si no se logra, añ más jugo o más azúcar, de acuerdo con la consistencia obtenida). Si se desea, acentuar el color con unas gotitas de colorante naranja.*

19 *Ubicar una placa por debajo de la rejilla. Volcar el glasé sobre el budín.*

20 *Distribuirlo con ayuda de una espátula metálica. Dejar secar.*

21 *Pasar el budín a un plato o a una fuente. Rodearlo con los gajos.*

Postre terminado. 22

GALLETAS DE MIEL

Probarlas es disfrutar de una masa aireada y exquisita que, en muy pocos pasos, se hace realidad.

RENDIMIENTO

- 36 unidades

INGREDIENTES

- Grasa vegetal (o margarina): 100 g
- Azúcar negra: 125 g
- Miel: 100 g
- Harina 0000 tamizada: 500 g
- Bicarbonato de amonio: 1 cucharadita de té
- Huevos: 3

OTROS

- Harina (para espolvorear la placa y la mesa)

MATERIALES NECESARIOS

- Recipientes varios
- Bols: 2
- Batidora eléctrica
- Placa metálica
- Palo de amasar
- Cortante de 6 cm de diámetro

GALLETAS DE MIEL

1 Colocar la grasa vegetal en un bol.

2 Agregar el azúcar negra.

3 Volcar la miel. Con la "paleta" o espátu mezcladora de la batidora, comenzar a mezclar a punto crema.

4 Mientras tanto, poner la harina en un bol aparte. Agregar el bicarbonato de amonio.

5 Obtenido el punto crema, incorporar los huevos de a uno. Seguir mezclando hasta integrar.

6 Añadir la harina y el bicarbonato de am Mezclar hasta unificar todos los ingredientes

7 Pasar la masa a una placa enharinada. Llevar a heladera por 1 hora.

8 Retirar, cortar y reamasar.

TORTA DE CHOCOLATE
CON BARRAS DE MERENGUE

MATERIALES NECESARIOS

- Recipientes varios
- Rasqueta o cornette de plástico
- Sartén o cacerola
- Espátulas: de madera, de goma y de metal (o cuchillo de hoja lisa)
- Pincel
- Molde metálico rectangular profundo de 30 cm x 20 cm
- Papel manteca
- Tijera
- Bols: 2 ó 3
- Batidor de alambre y batidora eléctrica
- Rejilla
- Manga y boquilla lisa Nº 14
- Placa metálica
- Colador de malla fina o tamiz
- Bandeja o fuente
- Tabla de teflón

1 **Bizcochuelo de chocolate.** *Colocar la manteca en una sartén o cacerola. Derretir. Luego, agregar el chocolate, previamente trozado. Revolver y dejar al fuego hasta que se derrita el chocolate.*

2 *Retirar. Seguir revolviendo hasta que entibie. Reservar.*

3 *Pincelar el molde con manteca derretida.*

4 *Acomodar una hoja de papel manteca, cortada a medida, en el fondo del molde.*

5 *En un bol, poner 300 g de azúcar molida. Agregar harina. Mezclar.*

6 *Volcar las yemas. Mezclar bien.*

7 *Incorporar la mezcla de chocolate y manteca y mezclar.*

9 *Sobre la mesa enharinada, estirar hasta llegar a 5 mm de espesor.*

10 *Preparar las galletas con un cortante de 6 cm.*

11 *Acomodar las galletas, en forma separada, sobre una placa limpia. Llevar a horno fuerte por 15 minutos.*

12 *Retirar y dejar enfriar.*

RICARDO NEUFELD
Maestro Pastelero

PASTELERIA
Asesoramiento - Seminarios - Clases
Servicio de Catering

4294-1655 lm_neufeld@hotmail.com

Ahora también en Capital. Informes al 4863-7303

8 En un bol aparte, volcar las claras. Comenzar a batir.

9 Obtenido el punto nieve y sin dejar de batir, agregar 150 g de azúcar molida.

10 Seguir batiendo hasta obtener un merengue consistente. El punto se comprueba cuando al dar vuelta el bol, el merengue no cae.

11 Incorporar el merengue a la preparación de chocolate.

12 Terminar de mezclar.

13 Pasar la preparación al molde.

14 Emparejar. Llevar a horno caliente de 20 a 25 minutos (debe parecer seco superficialmente pero, por dentro, conserva la humedad).

15 Retirar y dejar enfriar.

TORTA DE CHOCOLATE
CON BARRAS DE MERENGUE

16 *Desmoldar sobre rejilla.*

17 *Quitar el papel manteca.*

18 **Barritas de merengue.** *Volcar las claras en un bol y agregar el azúcar molida. Comenzar a batir.*

19 *Seguir hasta obtener un merengue consistente.*

20 *Añadir el cacao amargo. Agregar las almendras molidas. Mezclar.*

21 *Cargar una manga con la boquilla lisa Nº 14. Sobre una placa metálica cubierta con papel manteca (o papel blanco), hacer tiras que excedan por 2 cm la altura del postre. Se requieren de 40 a 45 lengüitas.*

22 *Aplicar azúcar impalpable sobre las barritas.*

23 *Llevar a horno suave por 1 hora ó 1 hora 15 minutos. Retirar y dejar enfriar.*

24 *Ubicar el bizcochuelo sobre una bandeja o fuente de presentación. Untar los laterales y la superficie con dulce de leche.*

25 *Cortar un extremo de las barritas, quitándoles 1 cm de altura, para darles base.*

26 *Disponer las barritas alrededor del bizcochuelo.*

27 **Decoración.** *Derretir el chocolate blanco a baño María. Sobre el dorso de una placa, colocar papel manteca y aplicar el chocolate en forma pareja. Estirar al espesor lo más fino posible. Dejar enfriar.*

28 *Dar vuelta y desprender el papel.*

29 *Trozar con la mano, reservando algunas astillas de mayor tamaño.*

30 *Aplicar los trozos sobre la superficie.*

31 *Colocar las astillas de chocolate de mayor tamaño, sosteniéndolas con ayuda de otras.*

32 *Para finalizar, tamizar cacao amargo.*

SEMIFRÍO DE UVA

Un verdadero remanso de frescura para los días de calor. Un paraíso de uvas, pionono y crema que conmueve tanto la vista como el paladar.

RENDIMIENTO

- 12 porciones

INGREDIENTES

- Mitad de un bizcochuelo de 24 cm de diámetro (ver pág. 14)
- Tiras de pionono fantasía decoradas con arabescos marrones: 2 (ver pág. 11)
- Uvas: 700 g
- Crema de leche: 1 litro
- Azúcar impalpable: 200 g
- Licor seco: 1 copita (50 cm³)
- Gelatina sin sabor: 14 g (2 sobres)
- Agua: 80 cm³

PARA DECORAR

- Crema chantilli: 250 g (*)
- Racimo de uvas

(*) PARA 250 G DE CREMA CHANTILLÍ

- Crema de leche: 200 cm³
- Azúcar impalpable: 50 g
- Esencia de vainilla: gotitas a gusto

MATERIALES NECESARIOS

- Aro metálico de 24 cm de diámetro x 10 cm de alto
- Plato, fuente o bandeja circular (de más de 24 cm de diámetro)
- Acetato
- Tijera
- Tabla de teflón
- Procesadora o mix y batidora eléctrica
- Bol
- Manga y boquilla rizada mediana o grande

1 *Colocar el aro metálico sobre un plato o una fuente. Adentro del aro, disponer la mitad del bizcochuelo. Ubicar una tira de acetato, de 10 u 11 cm de alto, entre el aro y el bizcochuelo.*

2 *Separar las dos tiras de pionono decorado.*

3 *Acomodar una de las tiras adentro del aro, orientando la cara decorada hacia afuera. Luego, enfrentar la otra tira.*

4 *Quitar los cabitos de 400 g de uvas. Abrir las uvas al medio y retirar las semillas.*

5 *Pasar las uvas a la procesadora. Procesar.*

6 *Volcar la crema de leche y el azúcar impalpable en un bol. Batir a medio punto.*

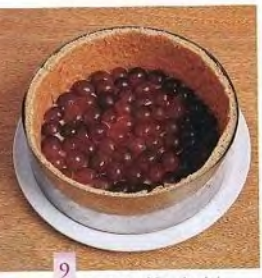
SEMIFRÍO DE UVA

7 *Sin dejar de batir, incorporar las uvas procesadas. Luego, verter una copa de licor seco. Batir.*

LICOR SECO

Se puede optar entre coñac, ron, whisky o vodka, por ejemplo.

8 *Hidratar la gelatina con el agua y disolverla a baño María. Adicionarla en tibio a la preparación. Seguir batiendo.*



9 *Tapizar el fondo del molde con 300 g de uvas, a las que previamente se les quitaron los cabitos.*

10 *Volcar la preparación sobre el fondo de uvas.*

11 *Llevar al freezer por 4 ó 5 horas. Alisar la superficie.*

12 *Sacar la tira de acetato.*

13 **Decoración.** *Preparar crema chantilli con la crema de leche, el azúcar y la esencia de vainilla. Luego, cargar una manga con boquilla rizado y la crema. Efectuar conchillas alrededor del borde de la superficie.*